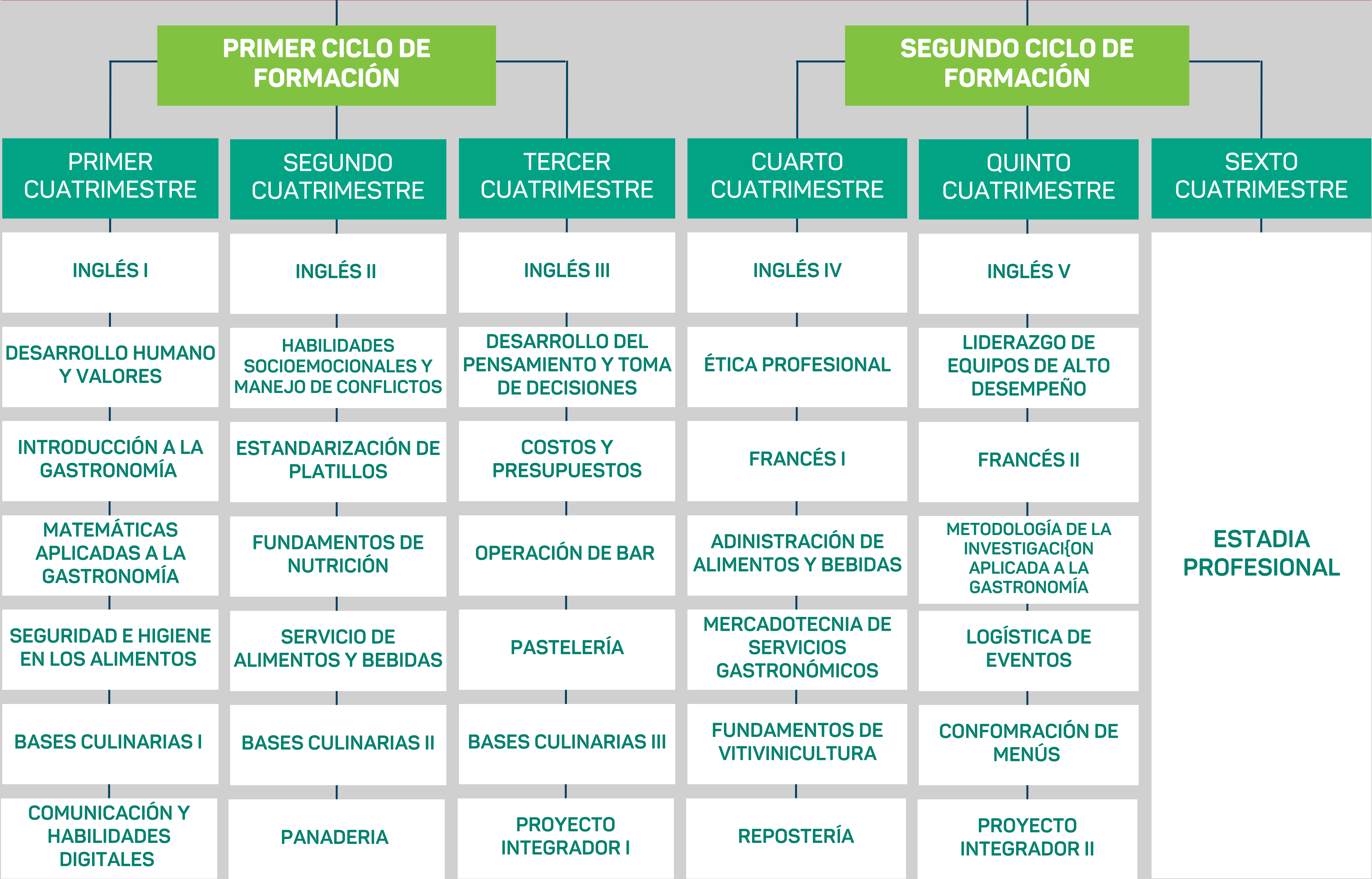


TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA



LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

TERCER CICLO DE FORMACIÓN

SÉPTIMO CUATRIMESTRE

INGLÉS VI

HABILIDADES GERENCIALES

CONTABILIDAD

ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS

PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE MÉXICO

COCINA ASIÁTICA

COCINA MEXICANA I

OCTAVO CUATRIMESTRE

INGLÉS VII

PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL TRABAJO

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA

BEBIDAS DESTILADAS MEXICANAS

INGENIERÍA DE MENÚ

COCINA EUROPEA

COCINA MEXICANA II

NOVENO CUATRIMESTRE

INGLÉS VIII

DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

GESTIÓN DE LA CALIDAD EN PROCESOS GASTRONÓMICOS

MIXOLOGÍA

COCINA CONTEMPORÁNEA

OPTATIVA

PROYECTO INTEGRADOR III

DÉCIMO CUATRIMESTRE

ESTADIA PROFESIONAL